

# ALBARIÑO CASA DO SOL

Denominación de Orixe Rías Baixas



Puntos  
**92** GUÍA  
PEÑÍN  
2021

**Casa do Sol:**

92 puntos en GUIA PEÑÍN a la Añada 2016 y 2017

**Froiña Casa do Sol**

89 puntos en GUIA PARKER a la Añada 2018



#### **Viñedos y Bodega:**

Bodega familiar ubicada en el Pazo del Siglo XVI "Casa Do Sol", conocida así por el escudo sito en su entrada principal, propiedad de los Condes de Castelo.

Los miembros de la familia están muy implicados en todos los procesos de gestión, elaboración y comercialización del vino.

El 80% del viñedo está en el Valle del Ulla y el 20% son viñedos **singulares** del Salnés, frontera Norte y Centro, respectivamente, de la Denominación de Origen Rías Baixas.



“Un albariño con identidad. De viticultura razonada y natural. Enología intuitiva y poco intervencionista”

Magnum 1,5 litros

Botella 0,75litros



TRADICIÓN BODEGUERA



ALBARIÑO  
**CASA DO SOL**  
 RÍAS BAIXAS  
 DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
 2018

**Variedad de la uva:**  
 100% Albariño.

**Suelos y Clima:**

Suelos franco-arenosos sobre una base de granito. El clima en el valle del Ulla es algo más fresco que en las zonas costeras, lo que limita la producción, alarga el proceso de maduración y aumenta su complejidad, sin perder un lejano recuerdo a mar, añadiendo mineralidad y concediéndole una identidad propia.

Las viñas del Salnés maduran un poco antes y nos ayudan a la hora de aportar algo más de grasa y complejidad a nuestros vinos.

**Elaboración:**

El vino "Casa do Sol" está basado en una viticultura razonada y natural, donde lo más importante es el seguimiento y trabajo del viñedo desde la poda a la recolección.

En bodega, se trabaja con el máximo respeto a la identidad y tipicidad de nuestra uva, aplicando una enología intuitiva y poco intervencionista.

Después de una vendimia y de la selección de racimos, realizadas ambas a mano en la parra y en la mesa de selección, hacemos una maceración pelicular en frío, para potenciar los aromas primarios, que se encuentran en la piel de la uva. La fermentación es natural gracias a levaduras autóctonas y propias.

Nuestro Albariño tiene una crianza sobre lías de alrededor de ocho meses, en función de la evolución del vino. Se guarda en botella el tiempo preciso, buscando siempre la excelencia en su calidad.

**Cata:**

Limpio, amarillo pálido ligeramente acerado. Notas de lima y pomelo, y fondo de albaricoque, melocotón y manzana. Notas de flor de almendro. Entrada suave, con cuerpo pero con marcada mineralidad y aires marinos que recuerdan el escabeche.

Es un Albariño de antes, declara su procedencia de la Subzona del Ulla y su prolongada elaboración sobre lías que le otorgan las características, tradicionales en estos vinos y una acidez muy bien integrada.

**Maridaje:**

Marida muy bien con toda clase de pescados, mariscos, arroces suaves y platos no grasientos; y muy especialmente con la comida asiática y en concreto la japonesa. Debe servirse a una temperatura aproximada de 11°.

**Producción:**

23.000 botellas

92 puntos en GUIA PEÑIN 2019 a la Añada 2016



Ref: 1344

BOTELLA	0,75 L
CAJA	6 BOTELLAS POR CAJA
EAN	8425402015414
DUN	08425402015414

Ref: 1345

BOTELLA	1,50 L
CAJA	4 BOTELLAS POR CAJA
EAN	8425402015404
DUN	18425402015404

Magnum 1,5 litros

Botella 0,75litros



TRADICIÓN BODEGUERA



ALBARIÑO  
**CASA DO SOL**

RIAS BAIXAS  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

2018/19

**Variedad de la uva:**

Albariño 100%

**Suelos y Clima:**

Suelos franco-arenosos sobre una base de granito. En la Suzona del valle del Ulla el clima es un poco más fresco que en las otras zonas, la producción es más limitada, y se alarga el proceso de maduración, su complejidad es mayor, sin perder un lejano recuerdo a mar, y una mineralidad característica. Las viñas del Salnés maduran un poco antes y aportan algo de grasa y complejidad al vino manteniendo una acidez muy equilibrada que caracteriza al RIAS BAIXAS.

**Elaboración:**

Nuestro "FROIÑA" tiene su base en una viticultura razonada y natural. Lo más importante es el trabajo del viñedo desde la poda a la recolección. En la bodega, respetamos la identidad y tipicidad de nuestra uva al máximo, aplicando una enología muy poco intervencionista. Después de una vendimia y de la selección de racimos, realizadas ambas a mano, se hace una maceración pelicular en frío, para potenciar los aromas primarios, que se encuentran en la piel de la uva. La fermentación es natural gracias a levaduras autóctonas y propias. Nuestro Albariño tiene una ligera crianza sobre lías, en función de la evolución del vino. Se guarda en botella por un tiempo de 8 meses hasta su comercialización.

**Cata:**

Albariño típico, de los antiguos, limpio, de color amarillo pajizo con ribetes acerados. En nariz tiene notas de cítricos y fondo de albaricoque y melocotón fresco. Notas de flor de almendro mezcladas con ese olor que deja la mar. En boca tiene una entrada suave pero con marcada mineralidad; vuelven los cítricos... pomelo, lima; con persistencia de frutos blancos de hueso.

**Maridaje:**

Marida muy bien con toda clase de pescados, mariscos, arroces suaves y platos guisados o cocidos no grasientos; y muy especialmente con la comida asiática y en concreto la japonesa. Debe servirse a una temperatura aproximada de 11°.

**Producción:**

12.000 botellas

La Añada 2017 ha obtenido una Medalla de Plata en la Guía Galicia de los Vinos y Destilados Gallegos.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



CONSEJO REGULADOR

Ref: 1346

BOTELLA	0,75 L
CAJA	6 BOTELLAS POR CAJA
EAN	8425402015407
DUN	08425402015407

Ref: 1347

BOTELLA	1,50 L
CAJA	4 BOTELLAS POR CAJA
EAN	
DUN	